

Biotehnički fakultet / Stočarstvo / TEHNOLOGIJA PRERADE MESA

Naziv predmeta:	TEHNOLOGIJA PRERADE MESA			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
5849	Obavezan	1	7	4++2
Studijski programi za koje se organizuje	Stočarstvo			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	a) proširivanje i unapređivanje znanja o premortalnim činiocima koji doprinose kvalitetu mesa; b) sticanje znanja o tehnološkim operacijama u klanicama; postmortalnim promjenama, kvalitetu i higijeni mesa, principima konzervisanja mesa, tehnološkim postupcima i opremi pri izradi prerađevina od mesa.			
Ishodi učenja	Nakon uspješno savladanog predmeta studenti će moći: • Objasniti i predložiti osnovne karakteristike porasta pojedinih vrsta i rasa domaćih životinja, kao i njihov kvalitet kao sirovine za klaničnu industriju. • Aktivno učestvovati u timovima za projektovanje objekata za klanje pojedinih vrsta stoke i živine. • Da objasne glavne činioce (pre i post mortalne) koji utiču na kvalitet trupova i mesa tovljenih životinja. • Objasniti procedure izbora sirovine za preradu i karakteristike svake faze tehnološkog procesa prerade mesa. • Objasniti tehnološke postupke u izradi različitih vrsta mesnih prerađevina. • Tumačiti zakonsku regulativu, preduslovne programe i higijenske standarde koji se primjenjuju i mesnoj industriji.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Milan Marković , Mr Milena Đokić			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, praktične vježbe, kolokvijumi, domaći i seminarski radovi, terenska nastava i sl.			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Uvod – značaj mesa u ishrani ljudi, istorijat i specifičnosti proizvodnje mesa, hemijski sastav i nutritivna vrijednost mesa, struktura i osobine mišićnog tkiva			
I nedjelja, vježbe	Metode analize mesa i proizvoda od mesa			
II nedjelja, pred.	Objekti za proizvodnju mesa – klanice			
II nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja vlage i pepala			
III nedjelja, pred.	Izgradnja, raspored i funkcije prostorija za klanje životinja			
III nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja proteina i masti			
IV nedjelja, pred.	Postmortalni biohemijski procesi, osobine mesa			
IV nedjelja, vježbe	Radne operacije klanja životinja			
V nedjelja, pred.	Rasijecanje i kategorizacija mesa – meso u trupovima i polutkama			
V nedjelja, vježbe	Terenske vježbe – posjeta klanici			
VI nedjelja, pred.	Sakupljanje i obrada nusproizvoda klanja, hlađenje mesa, rasijecanje trupova za maloprodaju			
VI nedjelja, vježbe	KOLOKVIJUM			
VII nedjelja, pred.	Konzervisanje mesa hlađenjem i zamrzavanjem			
VII nedjelja, vježbe	Dobrobit životinja u klanicama			
VIII nedjelja, pred.	Konzervisanje mesa visokim temperaturama			
VIII nedjelja, vježbe	Određivanje boje mesa			
IX nedjelja, pred.	Soljenje, salamurenje, dimljenje i fermentacija mesa			
IX nedjelja, vježbe	Određivanje sposobnosti vezivanja vode mesa i sposobnosti bubrenja			
X nedjelja, pred.	Sastojci, aditivi i začini u industriji mesa, pakovanje i deklarisanje proizvoda od mesa			
X nedjelja, vježbe	Određivanja sadržaja soli u proizvodima od mesa			
XI nedjelja, pred.	Grupe proizvoda od mesa (kobasice)			
XI nedjelja, vježbe	Analiza salamure – ingredijencije za salamurenje			

XII nedjelja, pred.	Grupe proizvoda od mesa (dimljeni proizvodi, suvomesnati proizvodi, slanina i konzerve)					
XII nedjelja, vježbe	Određivanje stepena kiselosti u proizvodima od mesa					
XIII nedjelja, pred.	Zakonska regulativa u industriji mesa					
XIII nedjelja, vježbe	Terenske vježbe – posjeta industriji mesa					
XIV nedjelja, pred.	Preduslovni programi i HACCP u industriji mesa					
XIV nedjelja, vježbe	Kolokvijum II					
XV nedjelja, pred.	Završni ispit					
XV nedjelja, vježbe						
Opterećenje studenta	Nedjeljno 4+2 (6) 7 kredita x 40/30 = 9 sati struktura: 4 časa predavanja 2 časa vježbi 3 sata individualnog rada studenata (pripreme vježbi, izrada seminarskog rada) uključujući i konsultacije U semestru 60+30 (90) Nastava i završni ispit: 9h x 16 = 144 sati; Neophodne pripreme (administracija, upis, ovjera semestra): 2 x 9 sati = 18 sati; Ukupno opterećenje za predmet: 7 x 30 = 210 sati . Dopunski rad za pripreme ispita u popravnom roku uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 42 sata. Struktura opterećenja: 144 sati (nastava) + 18 sati (priprema) + 42 sata (dopunski rad)					
Nedjeljno			U toku semestra			
7 kredita x 40/30=9 sati i 20 minuta 4 sat(a) teorijskog predavanja 2 sat(a) praktičnog predavanja 0 vježbi 3 sat(a) i 20 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 9 sati i 20 minuta x 16 =149 sati i 20 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 9 sati i 20 minuta x 2 =18 sati i 40 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 7 x 30=210 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 42 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 149 sati i 20 minuta (nastava), 18 sati i 40 minuta (priprema), 42 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Pohađanje predavanja i vježbi; izrada domaćih zadataka, polaganje kolokvijuma i testova.			
Konsultacije			utorak : 12-14 h.			
Literatura			1. Rede, R., Petrović, Ljiljana.: Tehnologija mesa i nauka o mesu. Tehnološki fakultet Novi Sad, 1997.; 2. Vuković, I.: Osnove tehnologije mesa, Veterinarski fakultet Beograd, 1998.; 3. Warriss, P.D.: Meat Science – An Introductory text; School of Veterinary Science, Univ. of Bristol, CABI Publ. 2000. 4. Živković, D., Perunović, Marija.: Poznavanje mesa – praktikum. Poljoprivredni fakultet Beograd, 2012.			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			Prisustvo i aktivnost na predavanjima i vježbama - 5 poena; Domaći i seminarski rad - 10 poena; I kolokvijum 20 poena; II kolokvijum 20 poena; Završni ispit - 45 poena; Prolazna ocjena dobija se ako se kumulativno sakupi 51 poen (≥50.51)..			
Posebne naznake za predmet						
Napomena						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena